



przepisy.pl

Zapiekanka makaronowa z pomidorami i mozzarellą



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- surowy makaron świderki - 100 gramów
- mozzarella w małych kulkach - 200 gramów
- śmietana 12% - 200 mililitrów
- mąka - 1 łyżka
- kiełbasa chorizo - 200 gramów
- cebula szalotka - 4 sztuki
- grzyby portobello - 200 gramów
- kapary - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- tarty ser żółty - 100 gramów
- pomidorki cherry - 5 sztuk
- Przyprawa do zapiekanek makaronowych Knorr** - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Grzyby pokrój w duże, grube, ok. dwucentymetrowe kawałki, cebule obierz i pokrój na ósemki, kiełbasę pokrój w grube plastry, pomidorki przekrój na pół oraz posiekaj natkę pietruszki, czosnek i kapary.
2. W oddzielnym naczyniu wymieszaj śmietanę, 100 ml wody, łyżkę mąki, natkę pietruszki oraz dwie łyżki przyprawy Knorr, która nada zapiekance odpowiedniego smaku.
3. W garnku lub na dużej patelni podsmaż delikatnie kiełbasę chorizo. Na wytopiony tłuszcz wrzuć grzyby, cebule i czosnek. Całość smaź chwilę, dodaj pozostałe składniki: pomidory, natkę pietruszki, kapary.
4. Dodaj śmietanę i całość wymieszaj. Gotuj 2-3 minuty, zdejmij z ognia, dodaj makaron mozzarellę i wymieszaj po czym wszystko przełóż do naczynia żaroodpornego.
5. Zapiekankę posyp z wierzchu startym żółtym serem. Całość przykryj folią aluminiową, wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na 30 minut. Po tym czasie usuń folię i, jeśli lubisz chrupiący wierzch, dopiecz jeszcze zapiekankę przez 10 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl